

Описание товара Шкаф для созревания мяса

Samaref DE 700 RF



Описание

Шкаф **Samaref DE 700 RF** предназначен для ферментации и созревания мяса на предприятиях общественного питания и торговли. Точный контроль температуры, влажности и вентиляции помогают предотвратить развитие бактерий. Модель оснащена глухой дверью с замком, LED-подсветкой и регулируемыми по высоте ножками от 91 до 122 мм. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект входят 3 перфорированные полки размером 530x650 мм.

Особенности:

- Легко считываемый дисплей
- Система рециркуляции воздуха
- Разморозка горячим газом R452A
- Низкие массовые потери (от 7 до 10 %)
- Точная регулировка температуры с шагом от 0,1 °C
- Не требуются соляные блоки
- Не требуются подставки
- Снимаемый магнитный уплотнитель
- Перенавешиваемая дверь
- Закругленные углы
- Эргономичная ручка по всему корпусу

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на одну полку: 70 кг
- Холодопроизводительность: 0,55 кВт

Характеристики

Температурный режим	от -2 до 10 °
Назначение	для мяса
Объём	605 л
Исполнение двери	глухая
Потребляемая мощность	0.43 кВт/ч
Ширина	700 мм
Глубина	810 мм
Высота	2080 мм
Цвет	нерж.сталь
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.